DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y

Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Página 1 de 10



Comprobado por el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN MEDIANTE VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE DOS CHIRINGUITOS A INSTALAR EN LA PLAYA DEL DIQUE DE CONTENCIÓN DE ARENAS "PRINCIPE JUAN CARLOS I" (PLAYA DEL ESPIGÓN) DEL TÉRMINO MUNICIPAL DE HUELVA.

1. OBJETO

Es objeto de este Pliego de Condiciones regular la contratación, mediante el sistema de varios criterios de adjudicación, de la explotación de dos chiringuitos, tipo kiosco bar, que desarrollen su actividad económica conjuntamente con el fomento por cuenta propia de actividades culturales y de sostenibilidad ambiental, compatibles con el entorno, e instalar todo ello, por cuenta del adjudicatario.

Los chiringuitos se ubicarán en la playa del Espigón Príncipe Juan Carlos I del término municipal de Huelva, cuya localización exacta será indicada en la correspondiente acta de replanteo.

2. CONSTRUCCIÓN DEL CHIRINGUITO

El chiringuito deberá ser construido conforme al diseño, dimensiones y características técnicas que se detallan en la cláusula 7º de este Pliego de Condiciones Técnicas y no podrá ocupar más de 70 m2. (20 m2 de quiosco más 50 m2 de zona cubierta o terraza), con las siguientes opciones:

- A. Tarima sobre arena.
- B. Tarima elevada unos 80 cts., sobre la arena cumpliendo la normativa de accesibilidad.

En el caso de que se opte por plataforma elevada sobre arena, ésta será construida mediante pilotes de madera y deberá quedar totalmente desmontada al final de la temporada,

En cualquier caso, el día 30 de septiembre la plataforma y todo su conjunto tendrán que desmontarse y almacenarse por cuenta del adjudicatario.

3. EXPLOTACIÓN DEL CHIRINGUITO

La adquisición del chiringuito así como su instalación, será por cuenta del adjudicatario, que deberá instalar a su costa las redes internas de luz, agua y saneamiento.



www.huelva.es

C/Plus Ultra, núm, 10, 4ª Planta, 21001, Huelva, teléfono: 959 21 0190. Fax: 959 21 02 93.

434385 V504K-6XNFF-WM17Y 580D9F89671613852D48403A987044428084A03B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación commendos en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13 Página 2 de 10





Comprobado par el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

El adjudicatorio deberá de presentar un proyecto técnico realizado por técnico competente de las instalaciones de las redes de electricidad, agua y saneamiento, aspectos sanitarios y ambientales, para su posterior aprobación por los servicios municipales, conforme a la normativa vigente en dicha materia.

Será responsable en todo momento del correcto funcionamiento del sistema de eliminación de aguas residuales, tanto del consumo eléctrico, limpieza de arquetas y mantenimiento de bombas.

El adjudicatario se responsabiliza, al final de cada temporada, del desmontaje y guarda del quiosco así como el desmontaje de las instalaciones de electricidad, saneamiento y agua.

Inmediatamente de la adjudicación del concurso, el adjudicatario deberá de presentar en el Registro Municipal, solicitud de Calificación Ambiental de la Actividad a desarrollar (Bar).

Obligatoriamente el chiringuito deberá estar abiorto del 1 de junio al 30 de septiembre, ambos inclusive, permaneciendo cerrado, desmontado y guardado el resto del año.

Toda ampliación temporal de la apertura o cierre, deberá tener autorización municipal.

En el caso en que el Ayuntamiento de Huelva obtenga la concesión de la Bandera Azul de la Playa, en la explotación del quiosco deberán observarse todos los requisitos ambientales recogidos en el Sistema de Gestión y Bandera Azul que se implante en la playa.

El adjudicatario se responsabilizará del cuidado, conservación y mantenimiento de la estructura, siendo de su cuenta las reparaciones que deban efectuarse tanto las que sean consecuencia de lo anteriormente mencionado como por robos, daños a terceros, e incluso producidos por la propia naturaleza.

En la explotación del chiringuito deberán observarse todos los requisitos ambientales recogidos en el condicionado de la Resolución de la Consejería de Medio Ambiente por la que se aprueba el Plan de Playas.

El adjudicatario se responsabilizará del cuidado, conservación y mantenimiento de la estructura, siendo de su cuenta las reparaciones que deban efectuarse como consecuencia de robos, daños a terceros, e incluso producidos por la propia naturaleza, y/o actos vandálicos.

DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13 Página 3 de 10

www.huelva.es





Comprobado por el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

El adjudicatario será responsable del mantenimiento en condiciones de limpieza de la superficie de arena afectada por la instalación del quiosco y de un perímetro de al menos cinco metros alrededor de la plataforma que ocupa.

No se permitirá fuera del edificio acopio de ningún tipo de material.

El acondicionamiento interior del chiringuito será por cuenta del adjudicatario.

Quedan prohibidos, salvo autorización municipal y/o de la Dirección del Paraje Natural, la colocación de cortavientos, elementos vegetales de separación, así como cualquier otro obstáculo.

La explotación del quiosco se entiende a riesgo y ventura del contratista sin que tenga derecho a indemnización, bonificación o rebaja en el canon como consecuencia del resultado económico de la explotación.

La responsabilidad que pueda derivarse por daños causados a personas o bienes, tanto las que se deriven del propio quiosco como en el desenvolvimiento de la explotación, serán de exclusiva responsabilidad del adjudicatario, sin que al Ayuntamiento se le pueda hacer responsable ni aun de forma subsidiaria.

No se permite la publicidad, afectando dicha prohibición especialmente a los elementos y estructuras objeto de la concesión.

Los servicios y aseos del chiringuito deberán estar abiertos al uso público en general sin limitaciones, durante el horario oficial de apertura de playas, sean usuarios o no del establecimiento. Corriendo por cuenta del titular del quisco, su limpieza, conservación y dotación de los elementos necesarios, debiendo mantenerlos en todo momento en perfectas condiciones de uso.

La emisión de música de cualquier tipo se solicitará por el adjudicatario y se concederá por el Ayuntamiento de forma discrecional, atendiendo a las circunstancias que concurran, previa consulta a la dirección del Paraje Natural. En ningún caso, se podrá poner ningún tipo de música sin la autorización en firme por parte de la Concejalía de Vivienda, Medio Ambiente y Sostenibilidad del Ayuntamiento de Huelva. Todo aparato de emisión de música deberá tener un limitador controlador, que deberá cumplir los requisitos exigidos en el Decreto 6/2012 de 17 de Enero por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.

Al tratarse de un establecimiento expendedor de comidas y bebidas, el sistema de abastecimiento de aguas de consumo se adaptará a lo contemplado en el Real decreto



C/Plus Ultra, núm. 10, 4º Planta, 21001, Huelva, teléfono: 959 21 0190, Fax; 959 21 02 93.



DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13 Página 4 de 10



Comprobado por el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

El adjudicatario o licitador deberá aportar memoria técnica y/o proyecto técnico, según la modalidad cómo garantizará, durante toda la temporada, el cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano; siendo imprescindible que previo a su apertura hayan garantizado que el agua utilizada en los citados ostablecimientos deberá cumplir todos los requisitos establecidos en el mismo. Así mismo, y como es competencia municipal el garantizar que las personas titulares de establecimientos con actividades comerciales o públicas pongan a disposición de las personas usuarias agua apta para el consumo humano, según se establece en el Art. 2.c. del Decreto 70/2009, de 31 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad sanitaria del agua de Consumo Humano de Andalucía, aportará unos PLANES GENERALES DE HIGIENE en donde se establezca UN PLAN DE CONTROL DEL AGUA, que garantice la calidad sanitaria del uso del agua en dichos establecimientos alimentarios, para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene del personal, limpieza de instalaciones y otros usos domésticos, y esto pueda ser evidenciado a través de los controles correspondientes según uso y certificaciones que lo verifiquen. ASIMISMO, EN LA MENCIONADA MEMORIA DEBERÁ INCLUIR UN PROGRAMA DE DINAMIZACIÓN CULTURAL Y TURÍSTICO DE TODO EL VERANO QUE HABRÁ DE APROBARSE POR LA CONCEJALÍA DE CULTURA, TURISMO Y PROMOCIÓN DE HUELVA EN EL EXTERIOR. DICHO PROGRAMA INCLUIRÁ, AL MENOS, UNA PROPUESTA DE ACTUACIONES MUSICALES, EDICIÓN DE MATERIAL DIVULGATIVO RELACIONADO CON EL PARAJE NATURAL Y SU CONSERVACIÓN ASÍ COMO, ACCIONES DE VOLUNTARIADO MEDIOAMBIENTAL.

Asimismo y al tratarse de una actividad OCASIONAL que lleva implícita la venta de productos alimenticios, deberá de cumplir la prevista al respecto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticlos (DO L 139 de 30.4.2004). Principalmente lo dispuesto en el CAPÍTULO III, CAPÍTULO V, donde se establece como requisitos de los locales ambulantes o provisionales, como mínimo, lo siguiente:

- Los locales e instalaciones deberán, mantenerse limpios y on buen estado y estar situados, diseñados y construidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- Las instalaciones propias para manipular alimentos y comidas, estarán alejadas de focos de contaminación (alejadas del público, de basuras, de obras, escombros. de animales,....).



Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y

Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13

DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por

Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Página 5 de 10



Comprobado por el funcionarlo responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

- Todos los alimentos y comidas preparadas, deberán provenir de establecimientos con el correspondiente Registro Sanitario de Alimentos.
- Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos).
- Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable. Y contar con un plan de control de agua, de conformidad con lo dispuesto en Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, y Decreto 70/2009, de 31 de marzo,
- Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios (REFRIGERADORES).
- Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible (VITRINAS EXPOSITORAS A TEMPERATURA REGLADA).
- Los artículos objetos de venta, los recipientes y envases SERAN NO RECUPERABLES (botellas, vasos, platos y utiliaje de plástico, latas no retornables).
- Los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control de TEMPERATURAS adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento,
- Deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la climinación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos. Los desperdicios de productos alimenticios deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las áreas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación, deberán depositarse en contenedores provistos de cierre.
- Los manipuladores contaran con la certificación y/o acreditación de la formación de manipuladores de alimentos, previstas en el correspondiente plan de formación que se establezca en los planes de higiene o requisitos de higiene simplificados.

434385 V504K-6XNFF-WM17Y 580D9F89671613852D48403A987044428084A038) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación commentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

-201

El documento ha sido firmado o aprobado por : 1.- Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva ESTAD

FIRMADO 04/05/2017 10:19

OTROS DATOS

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13 Página 6 de 10



Comprobado por el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

 En estas memorias se han de describir: los equipos de la conservación de alimentos, disponibilidad energética suficiente para garantizar la cadena de frío en su caso, materiales de construcción, superficies de trabajo, mobiliario, luminarias, gestión de residuos, abastecimiento, aguas residuales, etc. Que será por cuenta del adjudicatario. Por ello en la licitación no se le cobrara canon en los primeros años.

El sistema de evacuación de aguas residuales tendrá su destino final en fosa estanca de doble pared enterrada.

4. UBICACIÓN DEL CHIRINGUITO

El chiringuito se ubicará a partir de los espacios comprendidos entre las pasarelas de acceso situadas en la playa.

Si a causa de la erosión, el quiosco no pudiora ubicarse en el lugar previsto, el Ayuntamiento y el adjudicatario, con el visto bueno de la Dirección del Paraje Natural, consensuarán una ubicación alternativa hasta la regeneración de la playa.

El cambio de ubicación por el motivo anteriormente expresado, en ningún caso, dará derecho a indemnización por parte del Ayuntamiento.

5. HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE DEL CHIRINGUITO

El horario oficial de apertura será el mismo que el de los Servicios de Playas.

Con carácter previo a la apertura de la actividad del quiosco por primera vez, deberá de pasar una inspección técnica de adecuación al pliego de condiciones así como haber superado la inspección técnica sanitaria.

6. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de TRES AÑOS (temporadas 2017-2019) a contar desde la adjudicación. Al término de dicho periodo no se prevé la reversión de las instalaciones al Ayuntamiento. Al estar el chiringuito situado en la zona marítimo terrestre, cuya competencia para otorgar concesiones corresponde a la Demarcación de Costas, si por cualquier causa, dicha autorización no fuese posible alguno de los años de duración del contrato, quedará automáticamente resuelta la concesión.

434385 V504K-6XNFF-WM17Y 580D9F89671613852D48403A987044428084A038) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación commentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13 Página 7 de 10

www.huelva.es

Fax: 959 21 02 93.

2/Plus Ultra. núm. 10, 4º Planta. 21001, Huelva, telefono: 959 21 0190.





Comprobado por el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

El adjudicatarlo se someterá, en la explotación del chiringuito, a las prescripciones de la Resolución Administrativa del Estado por la que se autorice las concesiones para el Plan de Explotación de Playas.

7. PRECIO

El canon a pagar por la autorización o licencia será el que corresponda pagar al Ayuntamiento por la concesión de autorización del servicio de temporada que vendrá establecido en la Resolución de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Junta de Andalucía, que se calculara en base a lo previsto en el artículo 84.3.1.a) de la Ley 29/88, de 28 de julio, de Costas.

El Ayuntamiento exigirá que el adjudicatario constituya un depósito previo en la Caja General de Depósitos, a disposición del Ayuntamiento de Huelva, para responder de los gastos de la ejecución subsidiaria del levantamiento de las instalaciones, si las mismas no se levantan en el plazo que se fije por dicho Servicio. (art. 113.6 Reglamento de Costas). El importe de dicho dopósito previo será el que se establezca en la Resolución que emita la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía al respecto de la aprobación del Plan de Playas Municipal.

8. CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS CHIRINGUITOS

8.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS CONTRUCTIVOS MODULARES.

BASE O TARIMA

Formada por módulos desmontables, con duelas de madera maciza de Pino de Suecia o similar, de sección 90 x 20 mm, clavada y cogida al enjaretado de madera maciza.

PARAMENTOS

Se compondrán preferentemente de tableros marinos contrachapados de pino tea rasurados de 18 mm de espesor, haciendo calles en posición horizontal o bien de otra naturaleza compatible con los requerimientos estéticos y técnicos del entomo. Sostenidos sobre pilares de 120 mm., de diámetro, ensamblados entre sí, con bifurcaciones de tres salidas metálicas. Mostradores o barras en todo su perímetro de tableros contrachapados en pino tea de 18 mm., de espesor, también en todo su perímetro llevan portalones iguales a los rasurados, dichos tableros son abatibles de doble acción, todo con su herrajes y cerrojos interiores.

TECHOS





DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y

Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Página 8 de 10



Comprobado por el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

Formados por dos/cualro aguas, con cerchas de madera maciza de pino, sección de 140 x 58 mm., cogidas con cajillas metálicos para más seguridad tableros marinos contrachapados en lea ranurados de 18 mm., de espesor y recubiertos de leja astáltica, a bien de otra naturaleza compatible con los requerimientos estéticos y técnicos del entorno. Asimismo para dar ventilación y como elemento decorativo podrá llevar una estructura de linterna con el mismo acabado que el resto del techo y celosías de madera por sus caras vistas.

8.2. CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

- Que sean absolutamente desmontables, de fácil transporte y ocupen el menor espacio posible desmontado.
- Estarán colocados sobre plataforma de madera también desmontables, que posibilite el apoyo sobre dados aislados y exista cámara de aire entre plataforma y suelo.
- El material a emplear en su ejecución será la madera preferentemente de tablero marino, para soportar las posibles inclemencias del tiempo.
- La cubierta irá protegida con sistema de impermeabilización. Los cierres serán de material protegido contra la oxidación.
- El establecimiento pondrá a disposición del ayuntamiento un tablón de anuncios de un metro por 70 cm. en el que estará expuesta la programación trimestral cultural.
- · La zona de servicio irá protegida contra la humedad y garantizará las condiciones sanitarias del recinto.
- El Kiosco dispondrá de redes de agua y saneamiento internas

8.3. TRATAMIENTO PROTECTOR DECORATIVO

En lablero y cerchas de madera, deberá de aplicarse un tratamiento protector de madera del tipo XYLAMON o similar, este protector de maderas, oleoso a base de resinas alquídicas, que actúa por impregnación, penetrando en la madera y ejerciendo una eficaz acción de imprimación, repelente al agua y facilita a la madera una segura y duradera protección contra los hongos del azulado.

En suelos y barras, se aplicarán dos manos de tratamiento protector, de acabado brillante, vitrificador, de transparencia inalterable, con capa gruesa de gran dureza pero con la elasticidad necesaria para que no agriete ni cuartee, su comportamiento ante los

434385 V504K-6XNFF-WM17Y 580D9F89671613852D48403A987044428084A038) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación commentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13 Página 9 de 10

www.huelva.es





Comprobado por el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

agentes químicos deberá de ser excelente, lavable y resistente a las manchas roces y golpes.

La zona de servicios irá protegida contra la humedad mediante laminado de Alta Presión tipo formica o similar, lo cual garantiza las condiciones sanitarias para el recinto.

9. CRITERIOS A TENER EN CUENTA PARA BAREMACIÓN

Mejoras técnicas. (Máximo de 35 puntos)

- Por cada aseo de más, a partir de los dos obligatorios incluido el adaptado a minusválidos: 2 puntos por cada uno de más hasta un máximo de 10 puntos.
- Por cada deposito o mayor volumen en depósito de agua potable de más, partiendo de un mínimo de depósito de 5000 litros: 1 puntos por cada 1000 litros de volumen, hasta un máximo de 5 puntos.
- Si se compromete al suministro eléctrico, mediante energías alternativas no contaminantes, y que sean de niveles bajos de ruido, durante la vigencia del contrato, se le dará 1 punto por cada decibello más bajo del umbral permitido como tolerante: hasta un máximo de 15 puntos.
- Si el licitador presenta y se compromete al mantenimiento y limpieza de las zonas adyacentes, a partir de los 70 metros cuadrados obligatorios, por cada 15 metros cuadrados, 1 punto, hasta un máximo de 5 puntos.

Mejoras para desempate.

 En el supuesto de que aplicando los criterios de adjudicación dos o más empresas obtengan igual mayor puntuación tendrá preferencia aquella empresa que tenga en su plantilla mayor número de trabajadores minusválidos (no inferior al 2% de acuerdo con lo establecido en la disposición Adicional Sexta del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público).

10. LA SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y LA SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL.

Deberá acreditarse, en función del objeto del contrato, de su importe y de sus características por los medios siguientes:

- Solvencia económica y financiera mediante la presentación de los documentos que acrediten los siguientos requisitos:

C/Plus Ultra, núm. 10, 4ª Planta, 21001, Huelva, teléfono: 959 21 0190. Fax: 959 21 02 93.

DOCUMENTO DILIGENCIA DECRETO JUNTA DE GOBIERNO: EXPTE. 19-2017 PPT CHIRINGUITOS PLAYA ESPIGON

-: APROBADO POR DECRETO DE FECHA 3-5

El documento ha sido firmado o aprobado por Secretaría General - Secretario de Excmo. Ayuntamiento de Huelva

FIRMADO 04/05/2017 10:19

Código para validación: V504K-6XNFF-WM17Y Fecha de emisión: 4 de mayo de 2017 a las 10:52:13 Página 10 de 10

www.huelva.es





Comprobado por el funcionario responsable de la correspondiente Unidad Administrativa

Cifra anual de negocios, en el ámbito al que se refiera el contrato, en los tres últimos años, debiendo ser el del año de mayor volumon de los tres últimos concluidos igual o superior a la cantidad de 12.000,00€ (coste estimativo anual de la inversión). El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

La solvencia técnica o profesional: Se acreditará mediante la relación de los trabajos o efectuados por el interesado en el curso de los cinco últimos años, correspondientes al mismo tipo o naturaleza al que corresponde el objeto del contrato, avalados por certificados de buena ejecución, debiendo al menos acreditar un servicio o trabajo efectuado que esté relacionado con el objeto del contrato; cuando la destinataria sea una entidad del sector público se acreditara mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, si es un sujeto privado, mediante certificado expedido por este, o a falta de este certificado mediante declaración responsable de la persona empresaria.



Huelva, a 27 de abril de 2017 EL INGENIERO TÉCNICO MUNICIPAL

Fdo: Jesús Graíño Blanco.

C/Plus Ultra, núm. 10, 4ª Planta, 21001, Huelva, teléfono: 959 21 0190. Fax: 959 21 02 93.